

Le travail que nous présentons dans cet article est un aperçu de l'analyse que nous avons menée sur le livre de cuisine publié par Michel Bras en 1992 aux éditions du Rouergue ; *Le livre de Michel Bras*. Cet ouvrage ne ressemblant pas aux livres de cuisine qu'on a l'habitude de se transmettre dans les familles, attire l'attention et met en scène, en image et en mots, un idéal de l'alimentation, celui de « la grande cuisine française », quand elle s'ancre dans un territoire et un terroir, quand elle pratiquée par un chef qui fait de sa philosophie de l'alimentation un art.

Pour une meilleure compréhension de la démarche qui nous a conduite à affirmer que cet ouvrage est un livre d'art, nous présentons les théories et les méthodes de la sémiologie des indices et de l'imaginaire linguistique d'Anne-Marie Houdebine puis les résultats qui étayent la démonstration. Ce livre

## 1. Imaginaire Linguistique et Sémiologie des indices

Les deux théories houdebiniennes ont en commun le point de vue structuraliste supposant que les objets décrits sont segmentables en unités formelles qu'une description appropriée permettra de mettre au jour, description qui s'appuie, tant que faire se peut, sur les concepts de commutation et de permutation. Le statut de ces unités peut être assimilé à celui du signe saussurien associant la forme (signifiant) au sens (signifié) dans un rapport à la fois fruit du consensus social et de l'arbitraire du signe. Certes les signes de la sémiologie des indices ne sont pas tout à fait de même nature que ceux de la Langue, ce sont des *indices* « comme dans les romans policiers, porteurs de signification. Quel que soit leur statut sémiotique (messages ou signes verbaux, gestuels ou iconiques, etc.) »

. La position structuraliste suppose aussi que les unités, signes, indices dégagés entretiennent entre eux, peu ou prou, des relations codées de manière stricte (structure ferme, code, système systémique), ou de façon plus souple (structure souple, système a-système). Outre cela, les deux théories houdebiniennes ont en commun la rigueur des processus de description. Enfin, et ce n'est pas là sans importance, notons que les deux théories ont pour objectif de dégager les imaginaires culturels et sociaux sous jacents aux corpus qu'elles analysent.

L'interaction de ces deux théories permet de comprendre ce qui est en jeu dans un livre tel que celui de Michel Bras, dans la mesure où il met en œuvre non seulement le discours communément accepté des recettes de cuisine, c'est un livre de cuisine, mais encore celui des jugements de valeur associés à ces discours.

En ce sens l'imaginaire linguistique subsume la sémiologie des indices lorsque le corpus permet de recueillir des données représentatives du système et les évaluations qui lui sont attachées. Mais il convient de ne pas oublier que les deux théories peuvent être employées indépendamment l'une de l'autre.



## Quand le livre de cuisine devient livre d'art

Laurence Brunet-Hunault

### 1.1. L'imaginaire linguistique

Cette théorie considère la langue de manière globale. Elle conjoint la description linguistique et la détection du système (Normes objectives) à celle des jugements de valeurs qui sont associées par les sujets parlants à leurs propres pratiques ou à celles des autres (Normes subjectives). Il peut même s'agir d'auto-évaluations, quand la personne interrogée considère ses propres productions. L'imaginaire linguistique montre qu'il existe un lien entre la structure de la langue qui s'impose au sujet et les jugements de valeur qui sont en circulation dans le groupe des sujets parlants auquel il appartient. Comme en ce qui concerne la structure de la langue, ces sentiments peuvent être construits en système lorsque les points de vue sont fortement ou très fortement convergents. Ils s'opposent alors à des opinions minoritaires, périphériques, ou même individuelles (divergences) que la description attentive permet de mettre au jour en relevant les hapax.

Notons encore que la description linguistique permet non seulement de mettre au jour la structure de la langue, les normes systémiques, mais encore de dégager les variations de réalisation, les *Normes d'usages*. Enfin, il est important de constater que tous les discours jugeant les productions langagières forment un continuum que l'analyse discrétise en trois grandes catégories. Les *Normes Prescriptives* réunissent les propos appréciant les usages langagiers en fonction de leur respect des lois officielles de la langue (grammaires, dictionnaires, formes littéraires, etc.). Les *Normes Communicationnelles* rassemblent les discours qui justifient les usages en fonction de leur performance, l'important étant de « se faire comprendre ». Les *Normes Fictives* regroupent les considérations de type esthétique (la belle langue, les beaux usages, etc.), ou celles qui permettent l'identification, qui mesurent l'appartenance à un groupe ou à un terroir, pour ne citer que celles-là.

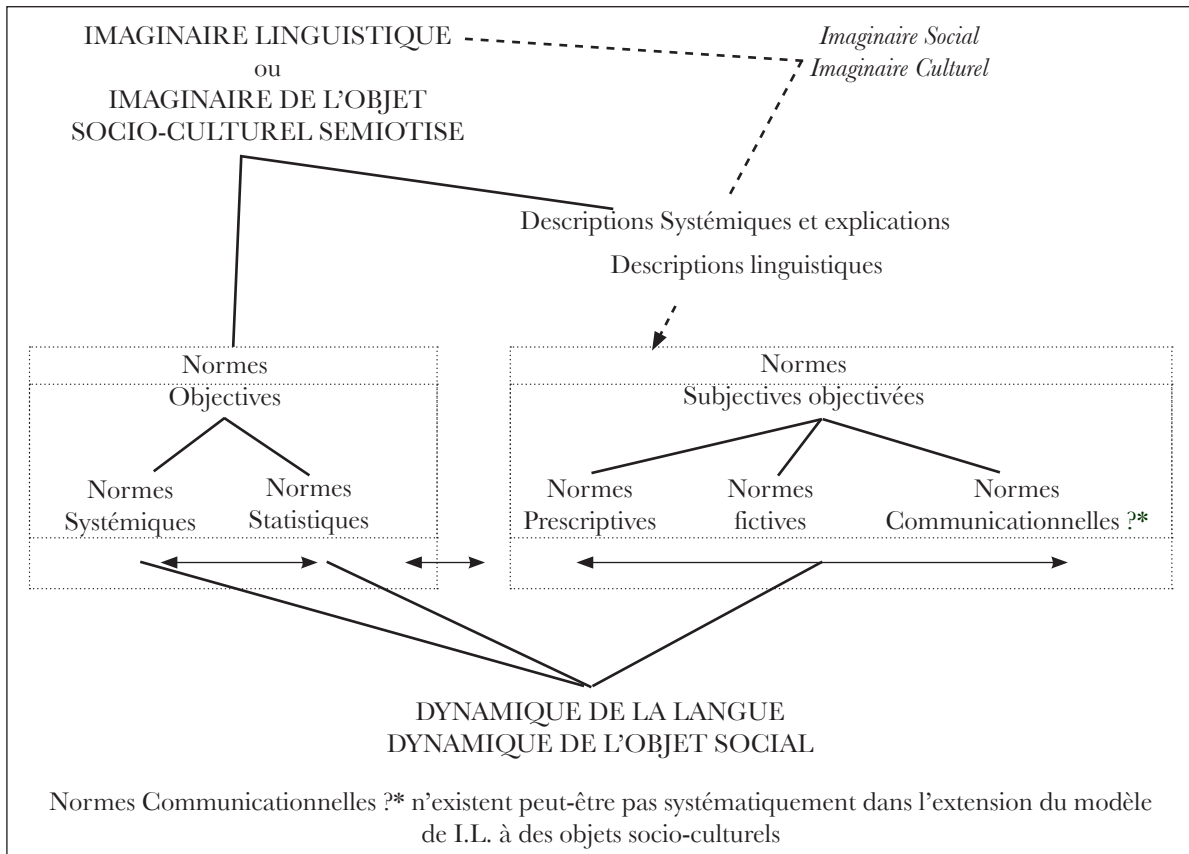


Fig. 1 - Schéma de l'Imaginaire Linguistique appliqué à un objet socio-culturel

Une étude précédente nous a permis d'expérimenter l'extension du modèle de l'imaginaire linguistique à un autre objet que la langue, celui de l'alimentation en analysant un corpus de magazines de cuisine grand public. L'hypothèse dont nous testions la faisabilité, était que l'alimentation pouvait être, à l'instar de la langue, considérée comme un objet social, une institution sociale, répondant à des conventions et des régularités, ainsi qu'à des variations que la description a pu mettre au jour (*Normes Objectives*). De même, les pratiques actualisant ce système, étaient soumises à des jugements de valeurs, des évaluations que les sujets s'alimentant (les mangeurs) ou alimentant les autres (les nourrisseurs) produisent (*Normes Subjectives*). L'analyse a validé cette hypothèse [fig.1].

**1.2. La sémiologie des indices**

La sémiologie des indices s'attache à décrire les « signes de la socialité et leurs messages manifestes ou insus »<sup>1</sup> dans la suite des hypothèses émise par Saussure sur cette science à venir. Elle s'applique aussi à la mise au jour des idéologies sous-jacentes aux messages divers (discours, images, sons, etc.) qu'elle prend pour corpus. Ces données sont constituées de signes ou d'indices porteurs de significations qui sont dégagés lors de l'étape descriptive du processus d'analyse mise en œuvre dans la sémiologie des indices. Le signifié de ces indices peut être stable et imposé par le système lorsque l'analyse

révèle de très fortes convergences ou flou quand il n'existe pas de convergences. Ainsi l'indice *rouge* mis en œuvre dans le code de la route possède-t-il la signification stable de « l'interdiction » (couleurs des sémaphores routiers, des panneaux de sens interdit, etc.).

Le travail se déroule en trois phases. La première étape de l'étude consiste à construire l'objet comme un système de signes et à le transformer en objet sémiologique. L'analyse systémique est la deuxième phase du travail. Elle a pour objectif de dégager de manière rigoureuse les éléments constituant le corpus et d'expliquer les relations qu'ils entretiennent. La description systémique opère par strates formelles séparant la mise en page (strate scénique), des éléments photographiques ou dessinés (strate iconique), du niveau langagier qui prend en compte le lexical, le syntaxique, l'énonciatif, etc. La méthode descriptive est souple et s'adapte aux corpus. Ainsi peut-on avoir besoin d'une strate ergonomique, lorsqu'on décrit des sites internet ou d'une strate sonore pour détailler les bruits et la musique quand on analyse un film. Le dernier stade de la recherche est interprétatif, il s'agit de bâtir la signification en prenant appui sur les éléments dégagés par l'analyse systémique et sur les associations que peut faire le chercheur ou la chercheuse avec l'histoire, la psychologie et tout autre rapprochement socio-culturel qu'il ou elle est capable d'opérer. Dans la démarche de mise en interaction des deux théories houdebiniennes que nous adoptons, la sémiologie

<b>L'Aubrac</b>		
<b>Le toucher</b>		(Descriptions)
Foie Gras de canard poêlé, pousses de silène, et gouttes de Banyuls	Introduction	Double pages : 1 page photo / paysage 1 page texte (CM*)
<b>L'hiver-printemps</b>	Présentation	6 pages photos et textes
<u>Le marché</u>		
Foie Gras de canard poêlé, pousses de silène, et gouttes de Banyuls	Préparation	4 pages photos produits et préparation + textes Double pages : photos + textes
	Recette	Double pages : 1 page fiche recette 1 page photo assiette 4 pages photos paysages
...		
<b>L'ouïe</b>		
Croustillant de lard à la truite, oignons doux et peau de lait, mouron des oiseaux, huile en macération de persil simple	Introduction	Double pages : 1 page photo / paysage 1 page texte (CM*)
Le printemps-été	Présentation	6 pages photos et textes
<u>Le marché</u>		
Croustillant de lard à la truite, oignons doux et peau de lait, mouron des oiseaux, huile en macération de persil simple	Préparation	4 pages photos produits et préparation + textes Double pages : photos + textes
	Recette	Double pages : 1 page fiche recette 1 page photo assiette 4 pages photos paysages
...		
* CM = Christian Millau, critique gastronomique		

Tab. 1 - Sens/saison/recette

logie des indices permet de considérer des corpus ne se restreignant pas à des entretiens, des textes écrits, ou des observations *in vivo* des pratiques alimentaires des mangeurs, à l'instar des enquêtes que mènent les linguistes pour recueillir les productions langagières. Elle donne l'accès aux images. De plus, la phase interprétative de la démarche sémiologique, parce qu'elle consiste en la mise au jour des effets de sens et des idéologies, vient renforcer l'analyse des métadiscours en offrant l'appui des indices dégagés par l'analyse systémique ; leur interprétation vise le dégagement des normes subjectives et des idéologies.

## 2. Le corpus

Le livre de cuisine qui constitue le corpus de cette analyse, *Le livre de Michel Bras* (Bras 1991), ne se contente pas

de donner des recettes, des conseils sur l'achat de produits, le choix du vin ou même sur la manière de présenter les plats dans l'assiette. Il met en scène un terroir, l'Aubrac, un chef, Michel Bras, des produits dans un document mélangeant les photographies couleurs de paysages, de produits et d'assiettes avec des textes décrivant la région, les aliments et la manière de les préparer. Cet ouvrage, imprimé sur du « *papier Idéal brillant 150 g* »<sup>2</sup> dans un format spécifique (30,7 cm x 22,5 cm) par les Éditions du Rouergue, utilise des codes formels qui en font un volume hors du commun des livres de cuisine. Une citation tirée du livre *Les cinq sens* de Michel Serres (1995), en exergue, participe comme indice au positionnement distinctif du volume.

Il peut être divisé en trois parties qui forment comme trois livres à la présentation formelle différente. Le pre-

mier livre s'intitule *L'Aubrac* et compte 177 pages. Il présente sept recettes classées sous sept rubriques correspondant au cinq sens (le toucher, la vue, l'ouïe, le goût, l'odorat) auquel sont ajoutés deux autres sens « l'âme » et « le plaisir ». Dans la présentation de ces recettes s'intercalent des pages présentant *L'Aubrac* selon les saisons : l'hiver-printemps, le printemps, le printemps-été, l'été, l'été-automne l'automne. Les différents éléments, recettes, sens, saisons sont entremêlés de telle sorte qu'à chaque sens correspondent une recette et une saison et qu'à chaque saison soit associé un marché comme le montre le tableau de l'organisation du premier livre sens/saison/recette ci-dessous.

Le deuxième livre compte 13 pages, il montre l'univers de Michel Bras, à l'aide de photographies et de petits textes. Il comporte six parties : Mon univers affectif, Laguiole, Le marché, La cuisine, Le vin c'est bien plus que des adresses, Un coin de mon jardin. Cette dernière partie est la plus longue, huit pages, c'est la seule à être illustrée par des dessins de plantes à la manière des herbiers. Comme dans les herbiers le nom de chaque plante est inscrit en latin. A la différence des herbiers il est suivi d'un petit commentaire du chef cuisiner sur la saveur de la plante et la manière dont il l'emploie et d'un numéro de page qui renvoie à la recette dans laquelle la plante est utilisée, par exemple : « *L'image de mon acacia : un arbre plein de vie, le "ron-ron" des abeilles et il embaume l'atmosphère. Un parfum un goût tout en finesse que je préfère utiliser pour les sucreries. Page 247* ». Le troisième et dernier livre, de cent onze pages, donne 101 recettes regroupées selon les sept sens de la première partie de l'ouvrage : le toucher, la vue, l'ouïe, le goût, l'odorat, l'âme et le plaisir. Chaque série est introduite par un exergue servant en quelque sorte de définition au chapitre qu'il introduit. Chaque recette est présentée sur une page où une photographie de l'assiette dressée figure dans le quart supérieur.

Dans ce corpus nous considérons les photographies de paysages, du détail d'un rocher, d'un buisson ou d'une porte en bois, etc. et les textes commentant les recettes, comme un métadiscours, un jugement de valeur sur les pratiques données par le chef Michel Bras. Ces éléments servent d'appui à la mise au jour des normes subjectives. Les photographies présentant les étapes de fabrication du plat et celles montrant ce dernier réalisé sur l'assiette ou les produits entrant dans leur composition ainsi que les textes donnant les consignes de préparation, la recette en elle-même, forment le corpus qui sert à dégager les normes objectives puisque cet ensemble correspond à la mise en discours de pratiques alimentaires prônées par le grand chef. Comme en ce qui concerne la langue le corpus permet de recueillir et les pratiques et les jugements de valeur qui leur sont associés. Notons encore que cet ensemble de discours sur l'alimentation peut être considéré comme un idiolecte spécifique, celui de chef Michel Bras et des auteurs de ce livre, en particulier de Christian Millau, critique gastronomique renommé.

### 3. Normes objectives

L'analyse systémique permet de mettre au jour le système de l'alimentation de Michel Bras qui s'articule essentiellement autour des produits cuisinés et des modes de préparations allant jusqu'à sa phase ultime, la présentation dans l'assiette avant de servir. Contrairement à ce qui se passe dans les magazines de cuisine grand public il n'y a pas dans ce système une organisation explicite des plats en fonction de la succession, entrée, plat de résistance, dessert. Cependant notons que chaque séquence de présentation de recettes, que ce soit dans la première partie du livre (*L'Aubrac*) ou dans la dernière partie (101 recettes), se termine par les plats sucrés, les desserts (6/8 séquences montrant des recettes). Le plus souvent les premières préparations données sont de celles que l'on peut classer dans les entrées (foie gras, consommé, gaspacho, gâteau salé, soupe, cuisson<sup>3</sup>). Cet ordonnancement des plats correspond, en fait, au choix que l'on peut faire dans la carte d'un restaurant, il est suggéré et non manifeste.

Il n'existe pas d'indices qui font penser au lieu de consommation du plat si ce n'est ceux attachés à la présentation des sept premières recettes (livre 1) qui montrent, outre l'assiette dressée, les couverts (couteau, fourchette, cuillère, verres à pied), une carafe, posés sur une nappe dont on remarque la fine trame. Dans cette partie de l'ouvrage, les ombres portées et la clarté qui éclaire l'assiette laissent à penser que la lumière vient d'une fenêtre et donc que la photographie est prise à l'intérieur.

#### 3.1. La préparation des plats

Les indices les plus convergents concernent la préparation des plats. Cette étape culinaire s'étend du choix des produits sur le marché à la réalisation du plat et à sa présentation finale. Sur le plan iconique les plats se préparent dans un lieu constitué de plans de travail blancs ou gris à la manière de l'innox, toujours propre et sans tâche. Les ustensiles de cuisine (cul de poule, casseroles, sauteuses, etc.) sont quasiment toujours dans ce matériau. L'un des points importants de la préparation, pour ne pas dire essentiel, concerne le choix des produits entrant dans la préparation du plat. En effet toutes les recettes ne se limitent pas à donner la liste des ingrédients entrant dans la composition du plat (« fiche de marché »), elles ajoutent une rubrique « sur le marché » dans laquelle Michel Bras donne ses conseils concernant l'achat des produits, par exemple : « *choisir un chou vert bien serré [...] Se procurer des écorces d'oranges confites bien charnues ainsi que de la poudre d'amandes chez un grossiste en pâtisserie.* », « *Il est important que les graines soient issues de la culture biologique et que leur pouvoir germinatif ai été contrôlé.* » (à propos de graines de céréales entrant dans la fabrication de la *Bavette poêlée sur un jus aux céréales fermentées, graines germées*), « *La truffe noire du Périgord, tuber melanosporum, est la seule digne d'intérêt pour une préparation chaude.* ». De plus, les aliments servant à la préparation sont le plus souvent photographiés crus posés sur le plan de travail



Fig. 3 - Pages recettes dans la dernière partie de l'ouvrage (101 recettes)

en inox de la cuisine quelquefois perlé de gouttes d'eau, à l'image de la jaquette du livre. Ces représentations iconiques associent le marché et la fraîcheur, les produits de marché sont frais, particulièrement les viandes, les poissons et les légumes. De plus les produits achetés sont utilisés tout de suite après le marché comme le montrent les représentations de Michel Bras sur le marché dans la deuxième partie du livre (*Mon univers affectif* dans laquelle trois pages sur dix neuf sont consacrées à cette activité). Notons encore que le marché n'est pas seul moyen de se procurer des produits frais, la cueillette est aussi un moyen important et valorisé par le grand chef. Elle concerne les herbes aromatiques et aussi celles qui servent de légumes ou d'accompagnement dans un plat. Par exemple dans la séquence « sur le marché » on peut lire : « *1 gros bouquet de primevères. A coup sûr, votre cueillette sera une longue promenade. En effet la sauce-coulis est particulièrement "gourmande" en fleurs.* », « *Deux bouquets de fleurs de pissenlils. Cueillette sans problème, prendre la précaution d'y aller par une journée ensoleillée.* », « *Boutons de salsifis. Quand la période de prédilection pour la cueillette des feuilles s'achève et que les fleurs explosent partout sur l'Aubrac, je pars en quête des boutons floraux des salsifis des prés, *Tragopogon pratensis*.* ». Outre le ramassage de herbes et légumes sauvages, Michel Bras accorde aussi beaucoup d'importance aux produits du jardin, de son propre jardin, comme en témoignent les pages consacrées à ce lieu dans le livre (huit pages, *Un coin de mon jardin*, sur dix-neuf dans la deuxième partie du livre *Mon univers affectif*) et dans les commentaires accompagnant la séquence sur le marché, « *Livèche. Ou Ache des montagnes, originaire d'Iran elle se rencontre à l'état subspontané dans les pâturages de nos montagnes. Plante potagère qui peut être cuisinée de la même manière que le céleri branche. Plante rustique sur laquelle rustique sur laquelle on peut prélever les feuilles au fur et à mesure des besoins. Cultivée dans un coin de jardin, elle fera votre bonheur à maintes reprises. J'emploie les graines pleines de tonicité comme condiment.* ». La fiche recette, ou ce qui peut être considérée comme telle, ne contient pas seulement des conseils concernant le choix des aliments entrant dans la fabrication, elle

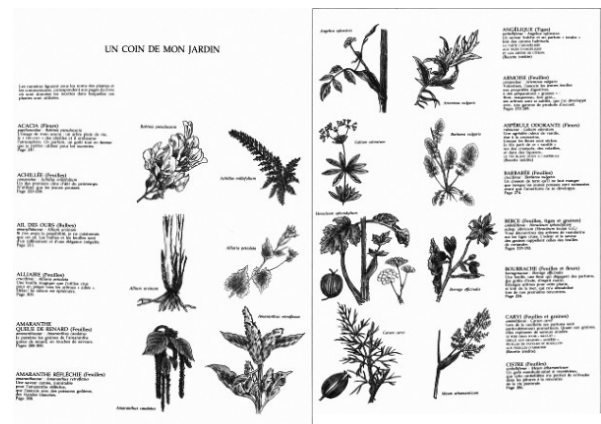


Fig. 2 - Extrait des pages *Un coin de mon jardin*

donne systématiquement trois séquences procédurales : la « préparation de base », la « préparation finale » et « dans l'assiette » qui correspondent à ce que techniquement on appelle le dressage, c'est-à-dire la mise en place des aliments préparés dans l'assiette. Les consignes sont données à l'infinitif et les séquences sont émaillées de remarques personnelles utilisant le « je » (« *Quand j'étais jeune et que ma mère allait au jardin, elle nous laissait à mon frère et à moi des tartines de peau de lait semé de chocolat noir râpé pour le goûter. C'était bon !* ») faisant quasiment toujours référence au passé et à l'enfance. Ces sortes de didascalies dans le discours procédural peuvent aussi s'adresser au lecteur ou à la lectrice ; ce sont essentiellement des conseils ayant pour but de permettre à celui ou à celle qui prépare le plat de ne pas se lancer dans une préparation longue et complexe pour un seul mets mais de pouvoir conserver une partie de ce qu'il, elle a cuisiné afin de le réutiliser plus tard (« *Vous pourrez, pour plus de commodité, multiplier les proportions par 4 ou 5 et réserver son emploi pour un usage ultérieur.* », « *Vous pouvez multiplier les proportions par 2 ou 3, votre travail sera de meilleure qualité et ce coulis se conserve très bien.* »).

### 3.2. Les aliments

L'étude des fiches de marché permet de connaître les

aliments les plus consommés ou les plus utilisés, ce qui n'est pas du même ordre. En effet, sur ces listes les pieds de veau et d'agneau, les « légumes (carottes, oignons, poireaux, aulx, ...) », aussi appelés dans les recettes « légumes aromatiques » et les « herbes aromatiques (persil, laurier, thym, céleri, ...) » sont les ingrédients qui apparaissent le plus souvent, ce qui ne veut pas dire qu'ils sont directement mis dans l'assiette du mangeur. Ils sont très fréquemment utilisés parce qu'ils entrent dans la confection de bouillons et de fonds de sauces qui sont employés pour la fabrication des « jus ».

Hormis ces éléments, les aliments les plus consommés sont par ordre d'occurrence, en ce qui concerne la viande : l'agneau (10 recettes), le veau, la volaille (en particulier le lapin (5 recettes), la canne, le canard et le poulet (4 recettes)), le bœuf d'Aubrac (3 recettes). Cette spécification est apportée dans la fiche de marché, comme quand il est précisé que le plat doit être fait avec des cannes ou des canards de barbarie<sup>4</sup>. Le porc est utilisé sous forme de jambon (« *jambon cru* », « *jambon de pays* »), de lard (« *Croustillant de lard à la truite* ... ») ou de ventrèche<sup>5</sup> (« *Queue de lotte grillée à la ventrèche*, ... »). Notons encore que les recettes accommodent les abats, particulièrement le ris, les rognons et la cervelle, ce qui n'apparaît quasiment jamais dans les magazines de cuisine grand public actuels sur lesquels nous avons travaillé, parce qu'après la « crise de la vache folle » les abats avaient mauvaise réputation et donc ont été « boudés » par les consommateurs ; cette présence est un marqueur temporel le livre ayant été publié en 1992 pour la deuxième édition avant le paroxysme de la crise. Le poisson (24 recettes, environ 30%) et les crustacés (8 recettes) sont aussi des aliments très employés dans la cuisine de Michel Bras. Il est difficile d'en établir un classement à l'instar de celui qui a été fait pour la viande. Les poissons les plus cités apparaissent seulement à deux reprises, c'est-à-dire qu'ils ne sont employés que dans deux recettes (le maquereau, la morue, le saumon sauvage, le thon de méditerranée), la lotte, le merlu, le sandre, la truite, le rouget grondin, la sole, le carrelet<sup>6</sup> et le loup (de mer) eux n'apparaissent que dans une seule recette. Cette liste de poissons est assez longue, plus diversifiée que celle des viandes cuisinées. Elle montre non seulement la place du poisson dans l'alimentation proposée par le chef cuisinier, mais encore elle diffère par sa richesse et la rareté ou le coût de certaines espèces comme le thon rouge de la méditerranée ou le turbot, de celles des poissons employés dans les recettes de magazines de cuisine grand public qui se limitent au saumon, à la morue et au lieu (noir ou jaune), ne représentant que 10 % des plats présentés dans les magazines. Les crustacés (langoustine, homard, langouste, crabe) concernent environ 7 % des recettes du livre.

Les légumes et les herbes aromatiques sont les éléments dont Michel Bras se sert le plus, comme le montrent les séquences « fiche de marché » et « sur le marché », le

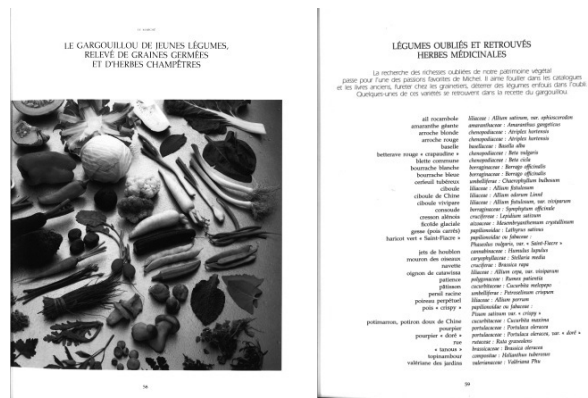


Fig 4 - Gragouillou

chef cuisinier y accorde beaucoup d'importance. Aux fruits et légumes achetés, il préfère ceux du jardin (son jardin) ou ceux de la cueillette. De plus, il cherche aussi les légumes anciens comme en attestent les trois pages *Légumes oubliés et retrouvés, herbes médicinales*, qu'il y consacre lors qu'il présente les éléments entrant dans la recette du Gragouillou<sup>7</sup> « *de jeunes légumes, relevés de graines germées et d'herbes champêtres* ». Nous ne pouvons donner dans ce texte le détail de l'analyse menée, retenons seulement que le choix du chef s'appuie sur ce qu'on peut appeler de manière générale la nature car les plantes employées dans les recettes dépendent essentiellement de la production du jardin ou des cueillettes faites au cours de promenade. Ce choix garantit une certaine originalité car peu de mangeurs ont dégustée de la livèche, de l'archoche rouge<sup>8</sup>, des gesses<sup>9</sup>, ou même encore des oignons catawissa<sup>10</sup>.

Bien qu'il paraisse très varié, ce livre de cuisine met en œuvre un système fortement convergent qui se centre sur la préparation des plats, l'approvisionnement en ingrédients entrant dans leurs compositions et une mise en images sobre qui centre la photographie sur les produits ou sur les plats réalisés, comme en atteste la présentation des assiettes particulièrement dans la dernière partie de l'ouvrage (101 recettes).

#### 4. Normes subjectives : l'alimentation selon Michel Bras un art total

Les normes subjectives ont été établies à partir de l'analyse des métadiscours : essentiellement les photographies et les textes contenus dans la première partie du livre (*L'Aubrac*) et sa deuxième partie (*Mon univers affectif*) ainsi que les didascalies introduites par « je » qui émaillent le texte procédural des recettes dans la dernière partie de l'ouvrage (101 recettes).

Nous ne pouvons entrer dans le détail des normes subjectives dégagées par l'analyse, nous insistons dans ces pages sur celles qui permettent de définir ce livre comme une livre d'art.

##### 4.1. La prescription du beau

*Beau*<sup>11</sup> est l'adjectif qui peut qualifier ce livre. En effet la recherche esthétique est évidente si l'on considère les

NORMES OBJECTIVES DÉDUITES
Normes systémiques (Très fortes convergences)
<p><u>Préparation des plats</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisine : inox, propreté,</li> <li>- Type des contenants : verre blanc transparent</li> <li>- Approvisionnement : cueillette (jardin, nature sauvage), marché</li> <li>- Complexité de la préparation du plat : 3 étapes après le marché, préparation de base, préparation finale, dans l'assiette</li> </ul>
<p><u>Repas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Structure des prises alimentaires : suggérée, des plats salés ou sucrés-salés et des desserts</li> <li>- Lieu des repas : intérieur suggéré</li> <li>- Type des contenants : porcelaine blanche bord foncé, assiettes plates ou creuses</li> <li>- 4 convives (nombre de parts prévues dans les recettes)</li> </ul>
<p><u>Aliments</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Types d'aliments consommés toujours frais : fruits, légumes ; viandes, poissons, produits laitiers,</li> <li>- Modes de préparations : au four, grillé, poêlé, à la vapeur, bouilli à l'eau pour les légumes, cru pour les fruits</li> </ul>

Tab. 2 - Schéma de l'Imaginaire : normes objectives

photographies des paysages de l'Aubrac. La série d'images qui illustre la première partie de l'ouvrage montre la campagne sans présence humaine (environ 93 %<sup>12</sup> des photos), des champs et des chemins pris à différentes saisons de l'année. Ces représentations mettent en scène une certaine idéalisation bucolique ; elles travaillent l'harmonie des couleurs et des lumières pour peindre une nature vierge de la présence humaine. Pour accentuer le trait, les photographes (Willy Abplanalp et Alain Willaume) ont fait figurer dans ces clichés des détails de la végétation (environ 13 % des photos) et des éléments minéraux, de portes ou de barrières de bois (environ 7 % des photos) qui transforment ces matériaux ou ces morceaux de végétal en tableaux quasi abstraits.

### L'Aubrac

Les photographies de la campagne ou celles des détails minéraux ou végétaux sont rapprochées des plats et des produits accentuant les liens insufflés par la construction de cet ouvrage de cuisine qui commence par présenter le terroir de manière artistique. Une nature aussi belle ne peut que donner de beaux produits. Cuisinés qui plus est par un enfant du pays, ils ne peuvent que produire de beaux plats. Ainsi la manière dont sont dressées les assiettes peut-elle être considérée comme une métaphore de la beauté du terroir et des produits qu'il offre à Michel Bras. Elles sont construites comme des paysages de couleurs, de senteurs et de saveurs.

Sur le plan iconique, il existe peu de représentations d'humains ou de leurs traces. Dans le premier livre (*L'Aubrac*), il s'agit d'un portrait du chef, de quelques fermes isolées dans le paysage ou encore de villages dont



Fig. 5 - Aubrac



Fig. 6 - Les paysages des assiettes dressées

on ne voit que les maisons. Les figurations d'humains sont plus nombreuses dans le second livre (*Mon univers affectif*) et le troisième livre (*101 recettes*) n'en comporte aucune. Cette quasi-absence d'images présentant des hommes ou des femmes, n'est en fait qu'une apparence, parce que les textes qui accompagnent les photographies de l'Aubrac parlent de celles et ceux qui vivent là et insistent sur les liens qui les unissent à leur territoire, des liens fusionnels montrant l'osmose entre le terroir et les hommes qui l'habitent, par exemple « *Ce pays façonne les hommes aussi sûrement qu'il sait s'adapter aux saisons. C'est un pays où l'on apprend le respect, l'amour des choses, des gens des animaux et de l'espace environnant que l'on partage.* ». C'est pourquoi on peut dire que la « beauté sauvage » de ce terroir est aussi celle des hommes qui y vivent. De plus, on peut considérer que dans cette approche, la beauté du geste de celui, de ceux qui fabriquent les plats est mise en scène dans les clichés nombreux montrant des mains entrain de faire la cuisine : environ 60 % des images figurant les étapes de la préparation des plats dans la première partie du livre (*L'Aubrac*) et cinquante-deux photographies des pages intitulées « *La cuisine* » dans la deuxième partie de l'ouvrage (*Mon univers affectif*). Le geste de la fabrication est beau à l'instar des paysages de l'Aubrac et des gens qui y habitent.

### 4.2. La fiction des origines

La fiction des origines s'installe autant par les représentations du terroir qui inaugurent le livre et qui l'enracinent dans un espace géographique spécifique dont Michel Bras fait partie que par la manière dont le chef cuisinier se procure les produits, à savoir la cueillette dans le jardin ou dans la campagne, et le marché. On peut qualifier cela d'approvisionnement de proximité. Le chef utilise les produits du terroir qu'il magnifie par sa cuisine. Une phrase de cet ouvrage synthétise l'approche adoptée par l'auteur : « *Opimiâtres, les gens de ce pays ont retrouvé par leur seule volonté, leurs vraies valeurs – la race Aubrac, le fromage, le couteau Laguiole... qui chacune à sa manière les rattachent à la terre nourricière* ». Le terroir,

origine de quasiment tous les produits entrant dans les préparations, les nourrit de ses saveurs et alimente la cuisine. Il lui apporte ses goûts et ses spécificités : « *Sa cuisine ressemble à ce pays, naturelle, sincère et imaginative.* ». Le chef est ainsi celui qui célèbre le terroir, qui en dit la vérité et la beauté « *Il travaille le vrai goût et les parfums de la vérité, pour en faire une cuisine révélatrice de l'homme, [...]* ». De cette façon, le cuisinier Michel Bras est aussi placé en origine de la cuisine *imaginative* et vraie qu'il pratique.

L'origine fantasmée dans cet ouvrage ne se limite par à la géographie, elle active aussi les fictions autour de la tradition et du passé comme le montrent les photographies de villages et des vieilles pierres figurant dans les clichés de détails. Plus loin que la tradition, c'est aussi l'enfance comme origine de nos émotions qui est mise en œuvre dans ce livre. Le chef fait « [...] *une cuisine révélatrice de l'homme, une cuisine dans laquelle on se retrouve, se redécouvre, car elle nous fait revivre nos premiers souvenirs des saveurs de l'enfance. Le plaisir de regarder, de sentir, d'écouter, de toucher et enfin de goûter pleinement notre environnement, car il sait converser avec notre mémoire.* ». L'osmose est totale, l'Aubrac est le terroir qui enrachine cette cuisine et qui lui donne son goût autant que les souvenirs d'enfance du chef, devenant de la sorte un transmetteur qui fait remonter le mangeur à ses origines les plus profondes, celles de son enfance, à la manière des madeleines de Proust. Les didascalies associées au texte présentant les recettes font partie de ce retour aux sources de l'enfance mis en récit dans cet ouvrage, par exemple : « *Quand j'étais jeune et que ma mère allait au jardin, elle nous laissait à mon frère et à moi des tartines de beau de lait semé de chocolat noir râpé pour le goûter. C'était bon !* »

Nous ne pouvons développer ici la manière dont le beau, le terroir et le goût sont associés. Notons que c'est le cas général des représentations de l'alimentation comme l'a prouvé notre étude des magazines de cuisine grand public. Ce qui est beau est bon à manger.

Dans cet ouvrage, ce qui est beau relève de la nature fantasmée dans les photographies montrant l'Aubrac ; c'est bon parce que le terroir insuffle aux aliments ses saveurs et c'est bon parce que le geste de l'artisan (de l'homme qui détient l'art de la cuisine), de l'homme du terroir, est beau. La beauté de ce geste est liée à sa capacité de révéler les richesses de la nature spécifique au territoire et des traditions qui lui sont attachées.

Notons encore que le marquage de l'origine ne se limite pas aux produits de l'Aubrac, il s'inscrit aussi dans la manière dont certains produits extérieurs au terroir sont eux aussi situés dans une origine qui garantit leurs qualités gustatives. Ainsi, il ne s'agit pas de thon rouge, mais de « *thon rouge de la méditerranée* », de sel mais de « *sel de Guérande* », de homard mais « *de homard breton* » parce qu'il est « *le meilleur que l'on puisse trouver sur le marché.* ».

### 4.3. L'alimentation comme harmonie

Le livre de Michel Bras n'est pas seulement un livre de

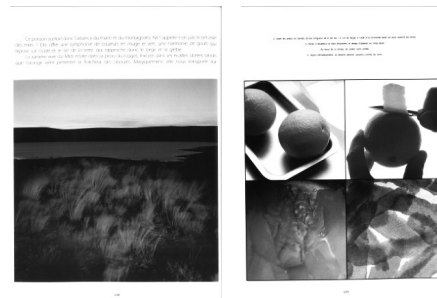


Fig. 7 - Paysage/Aliment

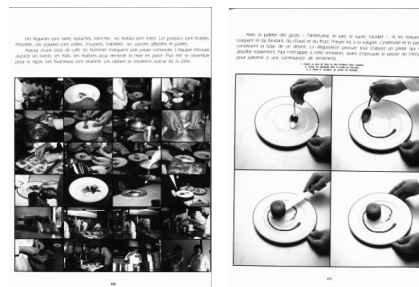


Fig. 8 - L'art du geste

recettes qui présente les plats de jolies manière en les accompagnant d'un discours euphorisant vantant les produits et les qualités gustatives des mets. Dans cet ouvrage, le chef est un transmetteur, celui qui permet le passage de la beauté et des goûts<sup>13</sup> du terroir à l'assiette, « *Dans son Aubrac qu'il parcourt tous les jours, Michel Bras sent et ressent toutes les émanation de la nature. Pour les traduire, il en cuisine les goûts, les parfums les arômes et les saveurs pour faire redécouvrir les plaisirs essentiels de notre jardin : la terre.* ». Cette démarche est considérée comme une approche de la vérité, « *Michel Bras renoue avec le goût originel pour cette recette empreinte de vérité.* », une manière de faire passer dans l'assiette l'harmonie de la nature de l'Aubrac, « *La pierre, la terre l'eau et le ciel composent au cœur d'un pays montagnard un tableau des plus fantastiques tant dans sa mise en scène que dans ses couleurs. Une telle harmonie suscite un ravissement complet.* ». L'esthétique qui préside à la composition des assiettes ainsi que la recherche du beau et du bon produit peuvent donc être considérées comme entrant dans la construction de l'harmonie totale voulue par le chef cuisinier. Ce dernier devient alors « [...] *un magicien il restitue le vrai, les gâteries qui regorgent dans les saveurs premières de la nature.* » et sa cuisine dépasse « *l'art de vivre* » pour le transformer en « *art du plaisir* ». L'harmonie peut être considérée comme absolue puisque tous les sens sont concernés par la cuisine de Michel Bras, le toucher, la vue, l'ouïe, le goût, l'odorat, plus même, quelque chose de profond *l'âme*, celle qui s'envole « *sur les ailes d'un parfum [...]* »<sup>14</sup>, ce qui peut être touché lorsqu'un goût, une odeur, etc. fait ressurgir les souvenirs d'enfance. Placé en dernier dans l'énoncé des sens, le plaisir est comme le but ultime du parcours des sens proposé par le chef cuisinier. Le touché est sollicité par les photographies de détails minéraux et végétaux, la vue par le dressage des assiettes qui peut être com-



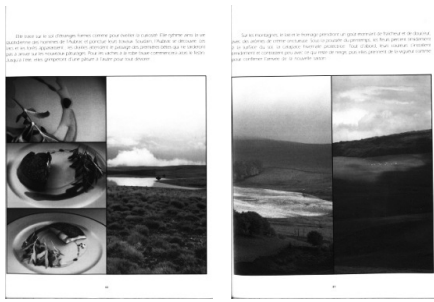


Fig. 9 - Des assiettes construites comme un tableau

paré à la composition d'un tableau transformant le chef cuisinier en peintre. L'ouïe (« *Du lard craquant se dégage une extraordinaire puissance ...* »), le goût (« *À l'entrée de l'hiver, tandis que la végétation se prépare à un long sommeil, la sève des baies de genièvre explose enfin de tous ses arômes.* ») et l'odorat (« *Dès la cueillette ou le marché ces légumes embaument de toutes les senteurs authentiques de la terre.* ») sont suggérés par les propos qui émaillent la présentation des recettes dans la première partie de l'ouvrage (l'Aubrac) ou dans les didascalies figurant dans le texte des recettes de la dernière partie du livre (101 recettes).

La mise en scène des pages fait aussi partie de l'harmonie recherchée, elle collabore à la recherche du plaisir, à commencer par celui des yeux. Michel Bras fait l'éloge du plaisir, il le transforme en art qui peut être atteint par l'art de la cuisine qu'il sait développer. En fait, ce chef construit un système, une sorte de cercle vertueux animé par une nature transcendée par le savoir-faire du chef magicien, intercesseur qui est le seul capable d'établir un pont redonnant aux mangeurs aussi bien leurs souvenirs et leurs plaisirs d'enfance que les liens qu'ils avaient avec la nature, perdus au fil du temps.

Au bout de cette présentation, il apparaît que *Le livre de Michel Bras* peut être considéré comme un livre d'art, c'est-à-dire comme l'« *Ensemble de moyens, de procédés conscients par lesquels l'homme tend à une certaine fin, cherche à atteindre un certain résultat* »<sup>15</sup>.

## Note

1 Communication d'Anne-Marie Houdebine, *Pathos, logos, ethos dans la sémiologie des indices*, Ploiesti, Novembre 2012.

2 Cette indication figure en dernière page du livre avec donnant le nom des auteurs des photographies, des dessins, et les références de l'édition.

3 Une cuisson est le « liquide dans lequel on fait cuire un mets », définition du dictionnaire mis en ligne par le Centre National de Ressources Textuelles et Lexicale : <http://www.cnrtl.fr> sur le site <http://www.lexilogos.com>. Ce plat est une sorte de consommé.

4 Le *canard de Barbarie* est l'appellation qui désigne les races de canard domestique issues d'une espèce de canard sauvage américain appelé *canard musqué*.

5 La ventrèche est le ventre, la panse d'un cochon gras mis souvent en salaison puis parfois fumée. Cette viande est comparable à la *pancetta* italienne.

6 Le *carrelet* ou la *plie* est un poisson plat à corps ovale.

7 *Un gragouillou* « il s'agit d'une cocotte de petits légumes cuite au lard qui mêle tous les légumes de la saison. », dictionnaires de cuisine traditionnelle en ligne.

8 Les arroches sauvages, comme l'arroche étalée *Atriplex patula* et l'arroche hastée *A. astata*, se récoltaient pour être consommées crues ou cuites dans l'Antiquité sur le pourtour méditerranéen (et par les Polonais jusque vers 1950). On considère que ce serait le plus ancien légume-feuilles.

9 La gesse : les graines de la gesse sont cuisinées comme les haricots, aussi appelée pois gesse, pois carré, pois breton ou de brebis.

10 L'oignon catawissa ou oignon rocamboule, est une plante très curieuse par ses bulbilles aériennes qui lui valent également le nom d'oignon grelot.

11 Voir aussi le texte de Jacques Fontanille (2006).

12 Les pourcentages exprimés sont établis par rapport au total des clichés ne représentant pas la préparation des plats, y compris leur présentation dans l'assiette.

13 Voir aussi le texte de Jean-Marie Floch, « L'Eve et la cistre. L'emblème aromatique de la cuisine de Michel Bras » (Floch 1995).

14 Extrait de la citation de Charles Baudelaire qui fait l'exergue de la séquence L'âme, dans la dernière partie de l'ouvrage de Michel Bras : « Mon parfum s'envola sur les ailes d'un parfum comme l'âme d'autres hommes s'envole sur les ailes de la musique. » Charles Baudelaire.

15 Définition : <http://www.cnrtl.fr> sur le site <http://www.lexilogos.com>. Dictionnaire cité.

## Bibliographie

AA. VV., *Nouveaux Actes Sémiotiques, n° 55-56 Sémiotique gourmande : du goût, entre esthésie et sociabilité*, Limoges, Pulim, 1998.

Barthes, R., 1985, *L'Aventure sémiologique*, Paris, Seuil.

Bras, M., 1992, *Le livre de Michel Bras*, Rodez, Éditions du Rouergue.

Floch, J.M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, PUF.

Fontanille, J., 2006, « À déguster des yeux. Notes sur la 'mise en assiette', à propos de la cuisine de Michel Bras », dans *La diversité du sensible*, Anne Beyaert, dir., coll. Visible, Limoges, Pulim.

Houdebine, A-M., 1998, « Imaginaire linguistique », dans M.L. Moreau, sous la direction de, *Sociolinguistique (dictionnaire de)*, Bruxelles, Mardaga, pp. 165-167.

Houdebine, A-M., 2002, « L'imaginaire linguistique: un niveau d'analyse et un point de vue théorique », dans A-M. d'Houdebine, sous la direction de, *L'imaginaire linguistique*, Paris, L'Harmattan, pp. 9-21.

Houdebine, A-M., 2004, « Pour une sémiologie des indices », *Les cahiers du collège iconique XVII*, Paris, INA, pp.1-18.

Houdebine, A-M., 2009, « De la sémiologie des indices », dans *Vocabulaire des études sémiotiques et sémiologiques*, Paris, Champion et Presses Universitaires de Franche-Comté, pp. 121-126.

Martinet, A., 1980, *Éléments de Linguistique générale*, Paris, Armand-Collin.

Serres, M., 1995, *Les cinq sens. Philosophie des corps mêlés*, Grasset, T1.



Milch mit Speisehaftsamen, mind. 50% Fett i.Tr. Käseerei Glauser, 3504 Oberhüngen

CH 3163

Halbhart/Schnittkäse aus roher, silotrauer CH-Kuhmilch



KÄSEREI OBERHÜNGEN CH



Halbhart/Schnittkäse aus roher, silotrauer CH-Kuhmilch

CH 3163

Milch mit Speisehaftsamen, mind. 50% Fett i.Tr. Käseerei Glauser, 3504 Oberhüngen

